

Die chemische Untersuchung von Fischvollkonserven

Bei der chemischen Untersuchung von Fischvollkonserven im Rahmen von Qualitätsbewertungen (z.B. bei der DLG-Leistungsprüfung, bei der Zulassung von Gütezeichenware, u.a.) handelt es sich um die Feststellung folgender Daten:

1. Vorgeschriebenes bzw. deklariertes Inhaltsgewicht,
2. Verhältnis Fisch: Tunke bzw. Aufguß,
3. Wassergehalt der Tunken bzw. der Ölaufgüsse,
4. Fettgehalt der Tunken, Cremes etc.

Zu den einzelnen Punkten ist folgendes zu bemerken:

1. Bei der Nachprüfung der Füllgewichte können nach den Leitsätzen für die Beurteilung von Fischwaren (2. Entwurf vom 24.1.1957), Abschnitt 6, Absatz 4 Abweichungen vom Sollgewicht bei einzelnen Dosen bis 5 % toleriert werden.

2. Beim Gewichtsverhältnis Fisch : Tunke, Ölaufguß etc. sollte u.E. immer der Fisch als Bewertungsgrundlage dienen, da in der Untersuchungspraxis stets das Fischgewicht bestimmt und aus der Differenz das Tunkengewicht etc. ermittelt wird. Auch der Hersteller dürfte in jedem Fall bei Gewichtsnachprüfungen vom Fischgewicht ausgehen.

Bisher wurde im allgemeinen bei der Errechnung des prozentualen Anteils einzelner Bestandteile einer Fischvollkonserve das tatsächlich ermittelte Gewichtsverhältnis zu Grunde gelegt. Bei einer kritischen Überprüfung der an umfangreichem Material gewonnenen Ergebnisse kamen wir aber zu der Ansicht, daß die Zugrundelegung des Sollinhalts lt. Deklaration einen gerechteren Maßstab für die Berechnung einzelner Bestandteile darstellt, als das tatsächlich gefundene Füllgewicht. Auf diese Weise wird vermieden, daß Erzeugnisse, deren Füllgewichte sich an der unteren Gewichtsgrenze bewegen, u.U. besser bewertet werden, als solche mit reichlichen Einwaagen. Damit ist auch die Tatsache berücksichtigt, daß der Hersteller die Innehaltung eines bestimmten Fischgewichtes besser in der Hand hat, als die der Tunken- oder Aufguß-Einwaage. Was z.B. an Tunke zu viel in eine Dose hineinkommt, ohne daß die absolute Menge an Fisch dadurch zu kurz kommt, sollte einem Hersteller nicht nachteilig ausgelegt werden.

3. Bei der Untersuchung von Tunken, Cremes etc. hat sich gezeigt, daß der Wassergehalt im Laufe der Lagerung gewissen Schwankungen unterworfen ist. Das ist darauf zurückzuführen, daß während der Sterilisation aus dem Fisch ausgetretenes Wasser von diesem teilweise aus der Tunke wieder aufgenommen wird. Diese Erscheinung ist u.U. bei der Überprüfung frisch hergestellter Vollkonserven zu berücksichtigen, um bei geringfügiger Überschreitung des Wassergehalts der Tunke unbillige Härten zu vermeiden. Weitere Untersuchungen sollen Unterlagen über die möglichen Schwankungsbreiten liefern und zeigen, ob und wann sich dabei ein Gleichgewicht einstellt.
4. Die auf den Wassergehalt der Tunken sich auswirkenden Vorgänge können auch den Fettgehalt der Tunken in unerwünschter Weise beeinflussen. Dies ist insbesondere dann zu berücksichtigen, wenn die ermittelten Werte für

den Fettgehalt an der unteren Grenze der Zulässigkeit liegen bzw. diese leicht unterschreiten.

Über die praktische Durchführung der chemischen Untersuchung von Fischvollkonserven mit Vorschlägen für ein einheitliches Prüfungsschema soll demnächst an anderer Stelle berichtet werden.

Antonacopoulos

(Institut für Fischverarbeitung,
Hamburg)